

BROCHETTES DE CREVETTES AU CURRY



Une recette toute simple à cuisiner pour un apéritif entre amis ou pour préparer une entrée originale aux saveurs chaudes de l'Orient.

La recette des **brochettes de crevettes au curry** est à cuisiner à la dernière minute.

LES INGRÉDIENTS DE LA RECETTE :

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES :

400 g de grosses crevettes roses crues 1 branche de coriandre ou coriandre surgelée 2 cuillères à soupe d'huile d'olive 2 cuillères à soupe de poudre de curry Sel Poivre Un wok ou une poêle Bâtonnets de bois à cocktail

LES ÉTAPES DE LA RECETTE:

Décortiquer les crevettes, couper la tête et la queue. Ciseler la branche de coriandre. Placer les crevettes, la coriandre et l'huile d'olive dans un plat. Saler et poivrer puis tourner pour bien imprégner toutes les crevettes. Faire chauffer la poêle ou le wok et y faire revenir les crevettes à feu vif. Tourner les crevettes en les laissant rougir pendant 1 minute environ, les crevettes doivent être simplement saisies. Saupoudrer les crevettes de poudre de curry - ajouter 1 à 2 cuillères de curry pour ceux qui aiment les plats épicés. Rectifier éventuellement l'assaisonnement. Il ne reste plus qu'à former des petites brochettes de crevettes au curry en glissant 2 à 3 crevettes sur un bâtonnet de bois (à cocktail)

DES PRODUITS 10 DOIGTS POUR LA CUISINE



Moule chocolats - 12 motifs

6,49 €

Réf : 01292



Emporte-pièces métal - Motifs au choix

à partir de

1,99 €



Manique de cuisine en coton blanc surpiqué

à partir de

1,59 €



Tablier en coton avec poche

à partir de

2,69 €



Toques de chef en non-tissé blanc - Taille enfant

à partir de

4,74 €



Dessous de verre rond en bois

à partir de

0,69 €



Sac à tarte en coton

à partir de

3,19 €

Retrouver mon matériel sur le site 10doigts.fr